Jenn-Air est une marque déposée de Maytag Corporation et est utilisée sous licence pour le compte de Lowe's Companies, Incorporated.

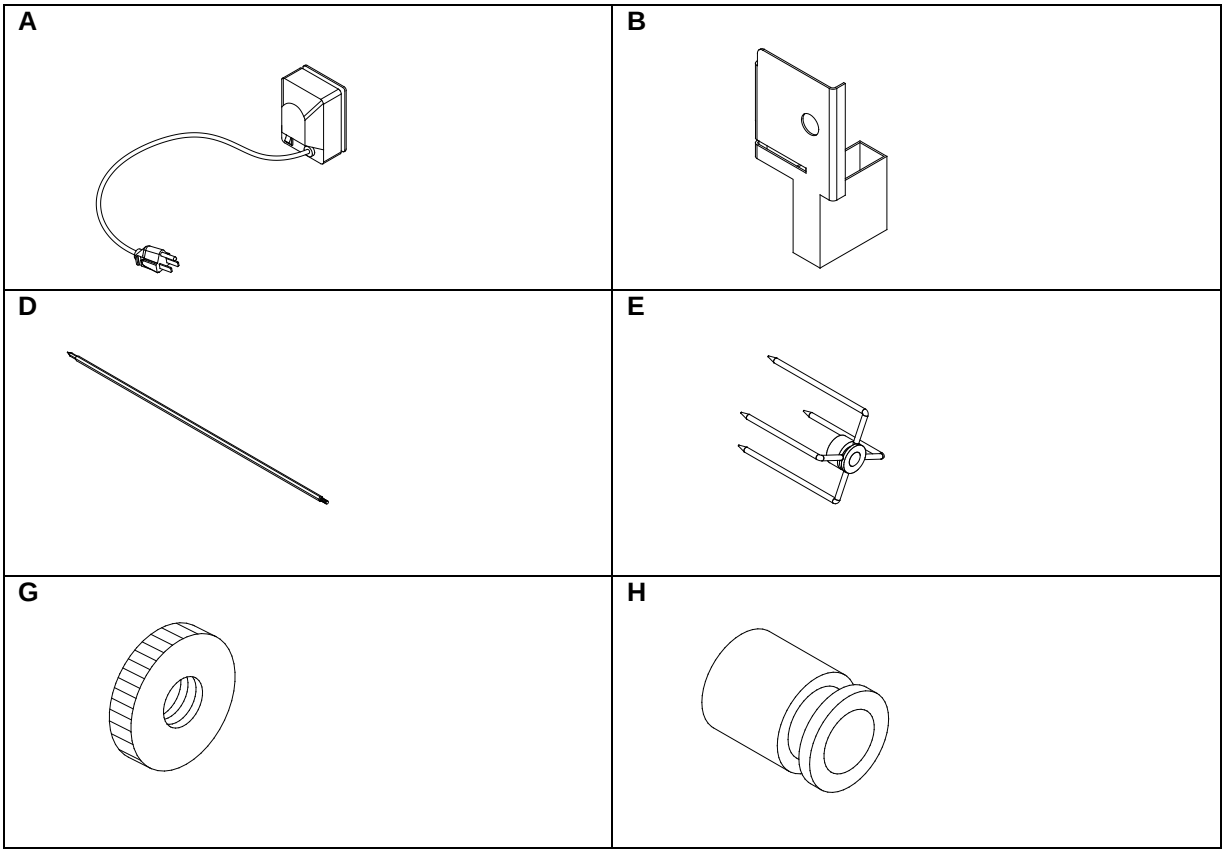
Article nº 058650 ((Adapté aux barbecues grils à 3 brûleurs Jenn-Air)

CONTENU DU NÉCESSAIRE DE LA RÔTISSOIRE

Pièce	Description	Quantité
A	Moteur	1
B	Pièce de fixation du moteur	1
C	Boulon de support 2.75 po.	2
D	Tige de broche	1
E	Fourchettes à viande	2
F	Contrepoids	1
G	rondelle	2
H	Bague d'arrêt d'axe	1

Le moteur electrique concerne dans le systeme de la rotissoire est un composant certifie UL et cUL. Numero de certification: E199757.

Questions, problèmes, pièces manquantes? Avant de retourner le produit chez votre revendeur, contactez notre service clientèle au 1-800-554-5799, de 8h à 18h, heure du Pacifique du lundi au vendredi, de 8h à 12h le samedi.



INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT DE LA RÔTISSOIRE

IMPORTANT: VOTRE BARBECUE EST PEUT-ÊTRE ÉQUIPÉ DE BRÛLEURS DE RÔTISSOIRE. LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS COMPRENNENT DES INSTRUCTIONS POUR BARBECUES ÉQUIPÉS DE BRÛLEURS DE RÔTISSOIRE ET DES INSTRUCTIONS POUR BARBECUES NON ÉQUIPÉS DE RÔTISSOIRE. SUIVRE LES INSTRUCTIONS APPROPRIÉES POUR VOTRE BARBECUE.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE – POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'ÉLECTROCUTION, CONNECTER UNIQUEMENT À UNE PRISE DE COURANT ADÉQUATEMENT MISE À LA TERRE.

Lire les précautions de sécurité suivantes avant d'utiliser le moteur de la rôtissoire.

1. Lire toutes les instructions avant l'assemblage, l'installation et l'utilisation.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes avec des mains nues.
3. Pour vous protéger contre tout risque d'électrocution, ne pas plonger le cordon, la prise ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une supervision par un adulte est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'un enfant.
5. Débrancher le moteur de la rôtissoire de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.
6. Laisser refroidir la rôtissoire avant le nettoyage ou avant d'enlever des pièces.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise endommagée après que l'appareil ait subi des dégâts quelconques.
8. L'utilisation d'autres attachements accessoires n'est pas recommandé par le fabricant de l'appareil en raison des risques de blessures potentiels.
9. Ne pas laisser le cordon électrique entrer en contact avec des surfaces chaudes ou pendre par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Ne pas installer sur ou à côté d'un brûleur à gaz chaud ou électrique ou dans un four chauffé.
11. Des précautions doivent être prises lors de l'assemblage de l'extrémité pointue de la tige de la broche et des fourchettes à viande en raison de leurs extrémités coupantes.
12. Toujours fixer d'abord la prise à l'appareil puis brancher le cordon dans la prise murale. Si la fiche ne s'adapte pas à la prise de courant, contacter un électricien qualifié. **NE PAS** tenter de modifier la prise ou ignorer cette caractéristique de sécurité.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un tout autre but que celui qui lui est destiné.
14. Les essences et/ou les briquettes à charbon de bois ne doivent pas être utilisés avec cetappareil.
15. Ne pas exposer à la pluie.
16. Pour garantir une protection continue contre les risques de chocs électriques, connecter uniquement à des prises de courant adéquatement mises à la terre.
17. Un cordon d'alimentation électrique court est fourni pour réduire les risques enchevêtrement ou de trébuchage avec un cordon long.
18. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés si une attention particulière est exercée lors de leur utilisation.
19. Si un cordon amovible plus long ou un cordon rallonge est utilisé, la classification électrique indiquée doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil et le cordon doit être disposé de façon à ne poser aucun risque d'être débranché par accident ou de trébuchage.
20. Pour réduire les risques de chocs électriques, mettre le raccord de la rallonge au sec et hors de contact avec le sol.
21. Ranger le nécessaire de la rôtissoire à l'intérieur lorsqu'elle n'est pas utilisée et hors de portée des enfants.
22. Toujours respecter les directives fournies avec votre rôtissoire car le design et les capacités diffèrent selon les unités.
23. Toujours respecter toutes les instructions de sécurité comme indiquées dans le manuel de la rôtissoire et du barbecue.
24. Pour éviter toute blessure, laisser refroidir le barbecue avant d'enlever la lèchefrite.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ASSEMBLAGE DE LA RÔTISSOIRE

Estimation du temps d'assemblage: Environ 10 minutes
Outils nécessaires: Tournevis cruciforme (non fourni)

1. Aligner les trous dans le support du moteur (B) sur les trous pré-percés sur le côté gauche du barbecue. Fixer le support du moteur en utilisant deux boulons de 2.75 po. (C) fournis comme indiqué sur la Fig. 1.

Fig. 1

2. Faire coulisser le moteur de la rôtissoire (A) par dessus la pièce de fixation du moteur (B) comme indiqué sur la Fig. 2.

Fig. 2

3. Placer les fourchettes de la rôtissoire (E) sur la tige de la broche (D) comme indiqué sur la Fig. 3. **Remarque**: Faire très attention lors de la manipulation des fourchettes acérées de la rôtissoire**.**

Fig. 3

4. Placer la tige de la broche (D) dans le moteur (A), en vous assurant qu'elle est correctement alignée avec le moteur comme indiqué sur la Fig. 4.

   Faire coulisser la bague d'arrêt de l'axe (H) dans l'extrémité opposée de la tige de la broche et la placer dans la fente sur le côté droit du barbecue. La vis à oreilles de l'axe doit être à l'intérieur du foyer du barbecue.

Fig. 4

5. Visser une rondelle (G) sur l'extrémité filetée de la tige de la broche (D); Placer le contrepoids (F) et serrer en place en utilisant une deuxième rondelle comme indiqué sur la Fig. 5.

Fig. 5

6. Assemblage terminé comme indiqué sur la Fig. 6.

Fig. 6

MODE D'EMPLOI

UTILISATION GÉNÉRALE DE LA RÔTISSERIE (VOIR AUSSI LE MANUEL D'INSTRUCTION DU BARBECUE)

Après avoir installé la tige de la broche, faire glisser une des fourchettes à viande sur la tige (broches tournées vers la viande). Centrer les produits à cuisiner sur la tige et pousser fermement ensemble les fourchettes à viande. Resserrer les écrous à oreilles. Il sera peut-être aussi nécessaire d'envelopper les aliments avec du fil de cuisine pour attacher les morceaux qui pendent. Ne jamais utiliser de fil nylon ou en plastique.

Après avoir attaché les aliments, insérer l'extrémité pointue de la tige de la rôtissoire dans l'assemblage du moteur et déposer la bague d'arrêt de l'axe sur l'autre extrémité dans la fente sur le côté droit du barbecue. Tourner le bouton d'alimentation sur la position "ON" pour démarrer le moteur de la rôtissoire. **Retirer la rôtissoire lorsqu'elle n'est pas en fonctionnement.**

UTILISER LA RÔTISSOIRE AVEC LE BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE

Lorsque la rôtissoire est assemblée et en fonctionnement, seul le brûleur de la rôtissoire doit être utilisé pour la cuisson. Les brûleurs principaux du barbecue doivent être en position "OFF" lorsque le brûleur de la rôtissoire est utilisé. **MISE EN GARDE –** Pour éviter les brûlures, ne pas utiliser le brûleur latéral lorsque la rôtissoire est utilisée.

1. Vérifier les distances de sécurité des grilles de cuisson avant d'allumer le barbecue car celles-ci deviennent rapidement chaudes. Si la viande frotte sur les grilles de cuisson à n'importe quel moment de la rotation, les grilles de cuisson doivent être ôtées. **REMARQUE:** Si les grilles sont ôtées, assurez-vous que les aliments n'entrent pas en contact avec le brûleur(s).
2. Placer une lèchefrite peu profonde sous les aliments pour récupérer la graisse et rendre le nettoyage plus facile.
3. Brancher l'unité dans une prise électrique. Allumer sur la position "ON" pour démarrer le moteur de la rôtissoire. Pour commencer, régler le brûleur de la rôtissoire sur le réglage le plus faible.
4. Vérifier la vitesse de la tige de la rôtissoire. Si la tige ne tourne pas à une vitesse constante, repositionner les aliments sur les fourchettes et ajuster le contrepoids pour équilibrer le côté plus lourd de la viande et éviter une rotation de travers du moteur de la rôtissoire. Une tige de rôtissoire non équilibrée endommagera le moteur.
5. Vérifier fréquemment les aliments et ajuster la température en fonction de vos observations. Ceci nécessite une certaine expérience car les caractéristiques de chaleur et de cuisson diffèrent pour chaque barbecue.

UTILISER LA RÔTISSOIRE SANS LE BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE

1. Ne pas utiliser les brûleurs situés directement en dessous des aliments sur la tige de la broche car leur utilisation risque de causer des flambées et brûler les aliments.

2. Vérifier fréquemment les aliments et ajuster la température en fonction de vos observations. Ceci nécessite une certaine expérience car les caractéristiques de chaleur et de cuisson diffèrent pour chaque barbecue.

SOIN & ENTRETIEN

1. Les fourchettes à viande et la tige de la broche doivent être lavées à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. **Ne jamais plonger le moteur, le cordon ou la prise de courant dans l'eau.**

2. Ranger les équipements de la rôtissoire à l'intérieur lorsqu'elle n'est pas utilisée, hors de portée des enfants.

DÉPANNAGE

PROBLÈMES	QUE FAIRE
Pièces manquantes ou moteur ne fonctionnant pas.	Contacter le service clientèle au 1-800-554-5799
La tige de la broche fléchit lorsqu'on la tourne.	Il est normal que la tige fléchisse lorsqu'on cuisine des morceaux de viande plus gros.
La tige ne tourne pas à une vitesse constante.	Repositionner la viande sur la tige pour ajuster la distribution du poids. Vous pouvez aussi ajuster le contrepoids.

Imprimé en Chine